SERVICE HANDBUCH

MANUEL DE SERVICE

6. Oktober - 6. Dezember 2012

6 octobre - 6 decembre 2012

Prozesseigner:	CMO	**Gültig ab:**	06.10.2012
Ersteller & Freigeber:	Marketing-Team	**Gültig bis:**	05.12.2012

Inhaltsverzeichnis Table des matières		Création Studi	Vegi	Seite/ Page
Vorspeisen	**Entrées**			
Studis Linsensalat	Salade de lentilles façon Studi		✔	8
Kürbissuppe	Soupe de Potiron		✔	9
Ofen–Tomatensuppe	Potage de tomate au four		✔	10
Studis „Tête-de-Moine"-Zwiebel Quiche (WRm/WRb)	Quiche «Tête-de-Moine » aux oignons façon Studi (WRm/WRb)		✔	11
Hauptgänge	**Plats Principaux**			
Studis Rahmschnitzel mit Butternüdeli	Escalopes à la crème accompagnées de nouilles au beurre			12
Riz Casimir «Madras & Mango»	Riz Casimir «Madras & Mangue»			13
Geschnetzeltes Zürcher Art	Emincé à la Zurichoise			14
Thai Curry	Curry thaï			15
Halbmond-Ravioli an einer Tomaten-Mascarpone-Sauce.	Raviolis en demi-lune dans une sauce aux tomates et au mascarpone.		✔	16
Bœuf braisé ajoulot.	Bœuf braisé ajoulot.			17
Studis Safranrisotto mit Fenchel	Risotto au safran et fenouil de Studi.		✔	28
Tessiner Teller	Assiette du Tessin			19
Schweizer Käseteller AOC	Assiette de fromages Suisse AOC		✔	20
Studis Birchermüesli mit Beeren	Birchermüesli		✔	30
Dessert	**Dessert**			
Studis Schoggicrème «De Luxe»	Crème au chocolat «De Luxe» façon Studi			21
Studis Griessflammerie mit Himbeersauce	Pudding de semoiule et son coulis de framboise façons Studi			22
Studis Rüebli-Gugelhöpfli (WRm/WRb)	Mini kouglof aux carottes façon Studi (WRm/WRb)			23
Kaffee und Kuchen (WRm/WRb)	Café et pâtisseries (WRm/WRb)			24
Panettone	Panettone			25
Schweizer Dessertkäse	Fromage dessert Suisse			26
Frühstück	**Déjeuner**			
Classique Frühstück	Classique petit-déjeuner			27
Mini Frühstück	Mini petit-déjeuner			28
Gourmet Frühstück	Gourmet petit-déjeuner			29
Birchermüesli	Birchermüesli		✔	30
Knuspermüesli / Kellogg's	Knuspermüesli / Kellogg's			31
Heisse Getränke	**Boissons chaudes**			
Espresso	Espresso			32
Espresso Doppio	Espresso Doppio			33
Kaffee	Café			34
Cappuccino	Cappuccino			35
Latte Macchiato	Latte Macchiato			36
Café Latte	Café Latte			37
Espresso doppio con panna	Espresso doppio con panna			38
Cappuccino con panna	Cappuccino con panna			39
Wiener Kaffee	Wiener Kaffee			40
Heisse oder kalte Schokolade CAILLER	Chocolat chaud ou froid CAILLER			41
Prosecco	Prosecco			42
Verschiedenes	**Autre**			
Snacks	Snacks			43
Snack Box (Bistro)	Box Snacks (Bistro)			44
Gläserbezeichnung	**Types de verre**			
Tägliche Verhaltensregeln bei der elvetino AG	**Règles quotidiennes de conduite chez elvetino SA**			48

Studis Linsensalat mit Äpfeln und Rüebli

Salade de lentilles aux dés de pommes et de carottes de Studi

Beschrieb:
Rote Linsen in einer gesunden Kombination mit Äpfel- und Rüebliwürfeli, abgerundet mit Rapsöl und Weissweinessig.

Zutaten:
1 Portion Linsensalat

Geschirr:
1 Glas
1 Dessertteller
1 Serviette

Zubereitung:
1. Beutel auflockern und aufschneiden
2. Linsensalat in das Glas füllen und mit einer Gabel schön drapieren.

Description:
Des lentilles rouges dans leur méli-mélo de dés de pommes et de carottes bon pour la santé, agrémentées d'huile de colza et de vinaire de vin blanc.

Composition:
1 portion salade de lentilles

Vaisselle:
1 verre
1 assiette à dessert
1 serviette

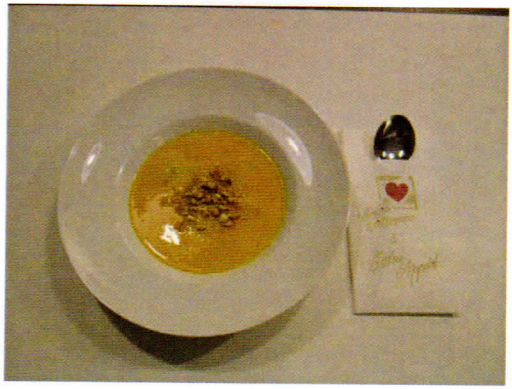
Préparation:
1. Secouer le sachet pour bien détacher les grains de riz, puis l'ouvrir.
2. Disposer la salade de lentilles dans un verre et bien la mettre en forme à l'aide d'une fourchette.

Studi
Création Studi

Produktinformationen	Information sur le produit
Produktname	**STUDIS LINSENSALAT**
Sachbezeichnung	Salat mit Linsen und Gemüse
Zutaten	rote Linsen gekocht (rote Linsen, Wasser) 45%, Lauch, Äpfel, Karotten, Rapsöl, Balsamico Essig (Farbstoff: E150a), Kochsalz jodiert, Gemüsebouillon (Milchzucker, Hefeextrakt, Maltodextrin, Aromen), Meersalz grob, Gewürzzubereitung (Maltodextrin, Knoblauchpulver, Hefepulver), Verdickungsmittel: E412 Bio, Pfeffer **Allergene: Milch**
Produktionsland	CH
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Ja // Ovo-vegetabil: Nein // Lacto-vegetabil: Ja // Vegan: Nein

Prozesseigner:	CMO	**Gültig ab:**	06.10.2012
Ersteller & Freigeber:	Marketing-Team	**Gültig bis:**	05.12.2012

Kürbissuppe — Soupe de Potiron



Beschrieb:
Herbstliche Kürbissuppe mit viel heimischem Gemüse serviert mit Speckwürfeli und Brotcroûtons.

Zutaten:
1 Portion Kürbissuppe
1 Portion *Farmermix*

Geschirr:
Suppenteller

Zubereitung:
- Suppe erwärmen und im Suppenteller anrichten. Mit einer Portion *Farmermix* garnieren.

Description:
Potage automnal aux légumes du terroir, accompagné de lardons et de croûtons.

Composition:
1 portion soupe de potiron
1 portion de *farmermix*

Vaisselle:
Assiette creuse

Préparation:
- Dresser la soupe chaude dans une assiette creuse et la garnir d'une portion de *farmermix*.

Studi
Creation Studi

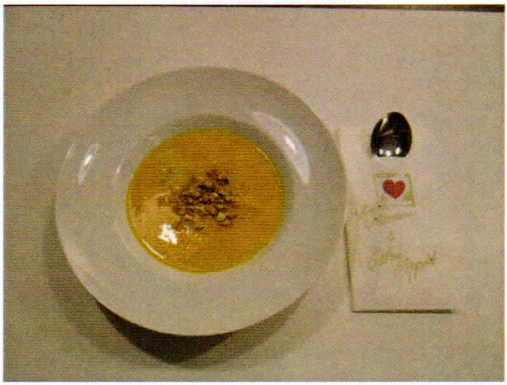
Produktinformationen — Information sur le produit

Produktname	**STUDIS KÜRBISSUPPE**
Sachbezeichnung	Suppe
Zutaten	Wasser, Kürbis 36%, Rahm, Weisswein, Zwiebeln, Sellerie, Butter, Karotten, Zucker, Kochsalz jodiert, Gemüsebrühe (Kochsalz, Zucker, Kartoffelstärke, Palmöl, Zwiebeln, Pastinaken, Petersilienwurzel, Fructose, Selleriesamen, Muskat, Bockshornkleesamen, Liebstöckelwurzel, Pfeffer, Curcuma, Knollensellerie), Honig, Zitronensaft, Muskatnuss, Pfeffer. **Allergene**: Milch, Sellerie.
Produktionsland	CH
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Ja // Ovo-vegetabil: Nein // Lacto-vegetabil: Ja // Vegan: Nein

Prozesseigner:	CMO	**Gültig ab:**	06.10.2012
Ersteller & Freigeber:	Marketing-Team	**Gültig bis:**	05.12.2012

Kürbissuppe

Soupe de Potiron



Beschrieb:
Herbstliche Kürbissuppe mit viel heimischem Gemüse serviert mit Speckwürfeli und Brotcroûtons.

Zutaten:
1 Portion Kürbissuppe
1 Portion *Farmermix*

Geschirr:
Suppenteller

Zubereitung:
- Suppe erwärmen und im Suppenteller anrichten. Mit einer Portion *Farmermix* garnieren.

Description:
Potage automnal aux légumes du terroir, accompagné de lardons et de croûtons.

Composition:
1 portion soupe de potiron
1 portion de *farmermix*

Vaisselle:
Assiette creuse

Préparation:
- Dresser la soupe chaude dans une assiette creuse et la garnir d'une portion de *farmermix*.

Studi
Creation Studi

Produktinformationen

Information sur le produit

Produktname	**STUDIS KÜRBISSUPPE**
Sachbezeichnung	Suppe
Zutaten	Wasser, Kürbis 36%, Rahm, Weisswein, Zwiebeln, Sellerie, Butter, Karotten, Zucker, Kochsalz jodiert, Gemüsebrühe (Kochsalz, Zucker, Kartoffelstärke, Palmöl, Zwiebeln, Pastinaken, Petersilienwurzel, Fructose, Selleriesamen, Muskat, Bockshornkleesamen, Liebstöckelwurzel, Pfeffer, Curcuma, Knollensellerie), Honig, Zitronensaft, Muskatnuss, Pfeffer. **Allergene**: Milch, Sellerie.
Produktionsland	CH
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Ja // Ovo-vegetabil: Nein // Lacto-vegetabil: Ja // Vegan: Nein